

GAJA

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 5% Fiano, 35% Viognier, 60%

Vermentino

Lagring: 6 mdr. på ståltanke og træfade.

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06009822235



2022 VISTAMARE, TOSCANA BIANCO IGP,

Ca' Marcanda

Distriktet

Kystområdet syd for Livorno i det vestlige Toscana kaldes Maremma og har i mange år produceret grøntsager og frugter. I dag har Maremma udviklet sig til et af de bedste vindistrikter i Italien. Områdets beliggenhed langs kysten giver et varmt klima, som dog bliver påvirket af kølige briser fra havet og er således perfekt til de internationale druesorter, området netop er kendt for: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot og Syrah, men nu også Chardonnay, Viognier, Vermentino og Sauvignon Blanc.

Jordbundsforholdene er ret unikke og består af to forskellige typer. Den første kaldes terre brune (mørk jord) og består især af sandholdig lerjord og ler (uden sten eller kalk), og den anden terre bianche (hvid jord) med ler og sand men også kalk og et stort antal småsten og sten i forskellige størrelser. Maremma Toscana-distriktet blev i 2011 opgraderet fra IGT/IGP til DOC/DOP og dækker ca. 1.580 ha. (2015). Den omfatter hvide, rosé, røde, mousserende og dessertvine (Vendemmia Tardiva, Passito og Vin Santo). Ved oplysning af druesorten på etiketten, skal druen udgøre min. 85%.

Producenten

Ingen anden vinproducent har vel i de sidste mange årtier haft så meget indflydelse på den internationale vinscene som Angelo Gaja. Han er ofte blevet kaldt for "Kongen af Piemonte", og har været bannerfører for alle kvalitetsorienterede vinproducenter - ikke mindst i Italien, naturligvis. I de senere år er 5. generation, bestående af døtrene Gaia og Rossana samt sønnen Giovanni, løbende blevet kørt i stilling, men de har dog (naturligvis) fortsat deres far og læremester ved deres side.

Midt i 1990'erne tog Angelo Gaja udfordringen op i Toscana. Først med Brunello-ejendommen "Pieve di Santa Restituta" og siden (i 1996) fik han - efter lange og seje forhandlinger - endelig held af at købe en ganske bestemt ejendom mellem Bolgheri og Castagneto Carducci i Maremma. Processen havde stået på nogle år, da den daværende ejer var meget svær at overtale til at lade sin ejendom sælge, hvilket gav Angelos kone idéen til ejendommens navn, "Ca' Marcanda" (på piemontesisk dialekt: Huset, hvor man tinger om noget).

Her i det vestligste Toscana, tæt ved Middelhavet, kunne Angelo Gaja udfolde sine ambitioner i forhold til at lave nogle af de bedste udgaver af de "moderne" toskanske vine, som populært har fået betegnelsen "Super-toskanere". Vine som primært er fremstillet på såkaldt internationale druesorter, men som langt overvejende er franske, og som har bevist, at de (også) trives rigtig fint her i det toskanske middelhavsklima. Efter overtagelsen blev 60 ud af 80 hektar vinmarker derfor ny-tilplantede med bl.a. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Vermentino og Viognier, og opførelsen af et topmoderne vineri kunne færdiggøres 6 år senere. Vineriet er indrettet i 4 etager og populært udtrykt, så tager vinene i tilblivelsesprocessen deres udgangspunkt i toppen og ender slutteligt i bunden (i den nederste kælder udelukkende ved hjælp af tyngdekraften). Kvalitetsmæssigt slutter de dog ubetinget på toppen!

Produktet

"Vistamare" betyder egentligt "havudsigt" og vinen har fået dette navn fordi man fra de parceller nær Castagneto Carducci som leverer druerne til denne vin, har en fantastisk udsigt over den toskanske kyst. Vinstokkene her nyder godt af den saltede havbrise, solen og det skarpe lys. Vistamare er lavet på Vermentino (normalt 60%), Viognier og en smule Fiano, hvor sammensætningen vil være afhængig af årgangen. Vinstokkene vokser dels på hvid jordbund, som består af kalk og ler og på mørk jordbund, hvor sand og mørk ler dominerer.

Hver druesort bliver gæret separat, Vermentino og Fiano i ståltanke og Viognier i træfade. Derefter bliver de tre vine modnet i 6 måneder - igen Vermentino og Fiano i ståltanke og Viognier på fad. De tre vine bliver sammenstukket umiddelbar inden aftapningen.

I duften fornemmer man friskheden og mineraliteten fra Vermentino (citrusfrugter, melon), som harmonerer fint med nuancer af mirabeller, abrikoser, ferskner fra Viognier. I smagen har vinen god tørhed og mineralitet kombineret med meget frugtrige karakterer. Det er en udpræget vin til gastronomien, meget aromatisk, kompleks og appetitvækkende.



VINOBLE